

# GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

## Compota de Membrillo



### ¡INGREDIENTES:

Ingredientes para seis personas

- 1 Kilo de membrillos
- 150 Grs. de azúcar
- 1 Rama de canela
- 2 Tiras finas de corteza de limón
- 1 Litro agua aproximadamente

### PREPARACION:

Diluimos el azúcar en 750 CC. de agua y la volcamos en la olla rápida, añadimos una rama de canela partida por la mitad, dos tiritas delgadas de cáscara de limón y removemos bien.

Seguidamente pelamos los membrillos y los cortamos en pequeños trozos como se puede observar en la fotografía, los vamos añadiendo a la olla y finalmente volcamos más agua hasta cubrir por completo el membrillo. Cerramos la olla y la colocamos a fuego fuerte durante ocho minutos desde que comience a echar vapor.

CONSEJO: El membrillo se oxida rápidamente, así pues conforme lo vallamos troceando debemos ir colocándolo en el agua, a la que previamente le echaremos unas gotitas de limón.